

# **Berufsfachschule Bäckerei/Konditorei**

## **Lehrplan nach Lernfeldern**

**Gültig ab dem Schuljahr**

**2012/13**

Bezeichnung des Berufsbilds	FACHKRAFT FÜR ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT:BÄCKER/IN-KONDITOR/IN
Referenzierungen des Berufsbilds	
Entsprechende Berufe gemäß NUP/ISTAT	6. Handwerker, Facharbeiter und Landwirte 6.5.1 Handwerker und Facharbeiter in der Lebensmittelherstellung
Wirtschaftstätigkeiten: ATECO 2007/ISTAT	7. Anlagenführer und teilqualifizierte Arbeiter für fest montierte und bewegliche Maschinen 7.3.2 Arbeiter an fest montierten Maschinen in der Lebensmittelindustrie
Damit verbundene/s Berufsbild/er des gesamtstaatlichen Verzeichnisses	Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Kurze Beschreibung des Berufsbildes	Bäcker/innen und Konditor/innen arbeiten in: Bäckereien, Großbäckereien, Konditoreien, in der Backwarenindustrie, in Pizzabäckereien, ebenso wie in Hefewerken, Gastwirtschaften und Heimen verschiedenster Art sowie in Kaffees, Einkaufszentren und Verbrauchermärkten. Sie backen Brot, Kleingebäck, Feinback-, Dauerback- und Konditorwaren. Stellen verschiedene Teige, Massen und Konditoreierzeugnisse sowie Süßspeisen und Speiseeisprodukte nach Rezept zusammen, sorgen für richtige Mischungen und überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge. Sie bedienen verschiedenste Arten von Maschinen sowie Kühlanlagen. Sie beherrschen Gefrierverfahren und beschicken Backöfen oder Backautomaten nach vorausgeplantem Programm. Sie beherrschen arbeits- und backtechnische Verfahren, wenden Hygiene-, Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften sowie Maßnahmen der Qualitätssicherung an. Sie beherrschen die Grundlagen der betrieblichen Kalkulation und erarbeiten Anlass bezogene Produktvorschläge. Sie präsentieren und verkaufen Produkte, beraten Kunden und
Berufliche/r Referenzbereich/e	Bäckereien und Konditoreien
Für das Berufsbild prägender Arbeitsprozess:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Brote und Backwaren her</li> <li>Stellen Teige, Massen, Konditorenerzeugnisse sowie Süßspeisen und Speiseeisprodukte nach Rezept her</li> <li>Bedienen Maschinen und Kühlanlagen</li> <li>Erarbeiten Produktvorschläge</li> <li>Präsentieren und verkaufen Produkte</li> <li>Beraten und bedienen Kunden</li> </ul>
Zuordnung des Abschlusses zum Europäischen Qualifikationsrahmen	Niveau 3
Voraussichtliche Aufstiegsmöglichkeiten	Weitere Spezialisierung in einem der beiden Bereiche in Form einer verkürzten Lehre mit Lehrabschluss.

Nächste berufliche Weiterentwicklung	Meisterausbildung
Persönliche Ressourcen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Konzentrationsvermögen</li><li>• Genauigkeit</li><li>• Ordnungssinn</li><li>• motorische Koordinierung</li><li>• die Fähigkeit, Änderungen positiv wahrzunehmen</li><li>• die Bereitschaft, Probleme zu lösen</li><li>• Bereitschaft zur Zusammenarbeit</li><li>• Lernbereitschaft</li></ul>

## Das Lernfeldkonzept

Unterricht und Lernen erfolgte bisher zumeist nach Fächern getrennt und als ein Nacheinander von verschiedenen, nach Fächern geordneten Inhalten, deren Zusammenhang für die Schüler/innen und Lehrlinge oft wenig einsehbar war. Lernen für Gegenwart und Zukunft, zumal berufliches Lernen, orientiert sich hingegen vor allem an betrieblichen Handlungsabläufen und zielt auf die Ganzheitlichkeit der Lernprozesse ab. Dafür stehen der Begriff und das Konzept „Lernfeld“.

Ein Lernfeld ist die Bündelung von Inhalten und Themen aus verschiedenen Fächern und Sachgebieten zu sachlogischen Einheiten, deren Zusammenhang auch für die Schüler/-innen und Lehrlinge für notwendig und daher für sinnvoll erachtet wird. Dies stärkt die Lernmotivation der Jugendlichen und führt dazu, dass sie am Ende des Ausbildungsabschnittes die beruflichen Handlungsabläufe in ihrer Gesamtheit (Auftragsakquisition, -analyse, -planung, -durchführung und -auswertung) beherrschen.

Die Unterrichtsplanung orientiert sich daher nicht mehr ausschließlich an fachsystematischen Inhaltskatalogen; sie hat berufliche und betriebliche Handlungsabläufe und die Person des Lehrlings, der Schülerin, des Schülers im Blick. Dadurch geht dieses fächerübergreifende Lernen in Lernfeldern über die reine Vermittlung von Fachkompetenz hinaus, indem es zusätzlich auf den Erwerb von Methoden-, Sozial- und Individualkompetenzen abzielt. Dafür muss allmählich auch die traditionelle Segmentierung der Lernzeiten überwunden werden, muss die traditionelle Stundentafel größere Zeitgefäße vorsehen.

Das Lernfeld wird zu einem Identitätsmerkmal der Berufsbildung, welches folgende Vorzüge aufweist:

- die Lernenden können möglichst eigenständig analysieren, planen, durchführen, kontrollieren, korrigieren und ihre eigenen Leistungen bewerten;
- berufliches Fachwissen und das Wissen um Arbeitsabläufe wird in ganzheitlicher Form, d.h. mitsamt den notwendigen kommunikativen Kompetenzen, Sozial und Methodenkompetenzen vermittelt;
- die Eigenverantwortung der Einzelnen tritt in den Vordergrund, das Individuum wird gestärkt für einen produktiven Umgang mit dem gesellschaftlichen Wandel und mit pluralen Werten.

**Berufsfachschule Bäckerei/Konditorei**  
**Corso triennale di qualifica personale per panettieri e pasticciari**

STUDENTAFEL - QUADRO ORARIO	2.	KO	3.	KO
<b>Allgemeinbildender Fachbereich - cultura generale</b>				
Religion - religione	1		1	
Deutsch - tedesco	3		3	
Italienisch - italiano	2		2	
Englisch - inglese	2		2	
Gemeinschaftskunde, Zeitgeschichte - educazione civica, storia contemporanea	2		-	
Rechts- und Wirtschaftskunde - diritto ed economia	-		2	
Mathematik - matematica	3		3	
Bewegung und Sport - educazione fisica	2		2	
	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>0</b>
<b>Fachtheorie - area della theoria</b>				
Ernährungslehre - scienza dell'alimentazione	2		2	
Arbeitskunde - tecnologia	4		4	
Rohstoffkunde - scienza delle materie prime	2		2	
	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>
<b>Fachpraxis - pratica in laboratorio</b>				
Praxis Bäckerei - laboratorio panetteria	5	5	5	5
Praxis Konditorei - llaboratorio pasticceria	8	8	8	8
	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>Wochenstunden gesamt / monte ore</b>	<b>36</b>	<b>13</b>	<b>36</b>	<b>13</b>

It. Beschluss Nr. 43 vom 13.01.2003 bzw. R.S. des Abteilungsdirektors Nr. 03 vom 28.03.2011

Copresenze ai sensi della delibera della giunta provinciale 13.01.2003, n. 43 concernente la formazione delle classi e della circolare del direttore di ripartizione 23.03.2009, n. 03

## **Beschreibung der benötigten berufstypischen Kompetenzen**

### **Arbeitshaltung**

Die Schülerin/der Schüler

- zeigt Interesse an allem, was den Beruf des Bäckers und Konditors ausmacht, bringt sich aktiv ein, hält Termine und Absprachen ein, erfüllt zuverlässig Aufträge und übernimmt Verantwortung für das eigene Handeln;
- hält hohe Arbeitsbelastungen aus, arbeitet organisiert, zielführend, mit guter Übersicht und Ordnung; besitzt ein besonderes Gespür für Lebensmittel insbesondere für Teige, Massen, Temperaturen und hat ein gutes Augenmerk für Ästhetik, Farben und Formen;
- geht mit Rohstoffen, Einrichtungen, Werkzeugen und Utensilien respektvoll und sorgsam um.

### **1. Sozialkompetenz**

2. Jahr: zeigt in der Begegnung mit Mitschülern und anderen Personen Wohlwollen und Zugewandtheit in Sprache und Handlung, übernimmt Verantwortung, übt konstruktiv Kritik, kennt verschiedene Methoden des differenzierten, zielgerichteten Handelns im Team und setzt diese situationsgerecht ein.

3. Jahr: ist in der Begegnung mit Mitschülern und anderen Personen authentisch, fördert die Qualität der Zusammenarbeit, reflektiert eigene Motive und Einstellungen, übernimmt für sich und für andere Verantwortung, arbeitet konstruktiv, produktiv und kreativ im Team.

## **2. Kommunikationskompetenz**

2. Jahr: begründet eigene Meinungen und Ideen, kann Feedback geben und annehmen, stellt Arbeitsprozesse dar und präsentiert diese in den drei Unterrichtssprachen beachtet Gesprächsregeln, bringt sich mit eigener Meinung ins Gespräch ein, nimmt andere Meinungen an und bezieht adäquat Stellung, liest Texte, verfeinert die Sprache und erweitert den Wortschatz, entnimmt aus mehrsprachigen Nachschlagewerken Informationen, die für eine Recherche relevant sind.

3. Jahr: initiiert Kontakte und Gespräche; reagiert auf verbale und nonverbale Signale situationsgemäß, greift Themen gezielt auf und verfolgt sie bis zum Abschluss.

## **3. Methodenkompetenz**

2. Jahr: drückt sich schriftlich und mündlich klar und verständlich aus, analysiert und synthetisiert, fasst zusammen, gliedert Gedankengänge, plant Maßnahmen personen- und ressourcenorientiert und führt diese durch, kennt verschiedene Methoden des differenzierten, zielgerichteten Handelns und setzt sie situationsgerecht ein.

3. Jahr: denkt in Zusammenhängen, stellt fächerübergreifende Querverbindungen her, zieht Schlüsse, besitzt Medienkompetenz, erstellt Arbeitshilfen, wendet Hygienemaßnahmen und Schutzvorrichtungen sinnvoll an; plant, organisiert und führt Aufträge aus und evaluiert diese.



## Lernfelder

Nr.	Lernfeldtitel	Unterrichts- wochen
2.1	Modellieren von Figuren und Garnieren auf Torten	7
2.2	Kuchen und Backwaren backen	10
2.3	Brotteige herstellen, aufarbeiten und backen	7
2.4	Massen und Füllungen für feine Backwaren herstellen	7
3.1	Figuren modellieren, Dekorstücke herstellen und Torten für besondere Anlässe garnieren	9
3.2	Mit Kuvertüre arbeiten und Speiseeis herstellen	9
3.3	Schrot- und Vollkorngebäcke herstellen	8
3.4	Sauerteige fachgerecht führen	5

### Praktikumspflicht:

In der 2. Klasse 3 Wochen in der Unterrichtszeit und 5 Wochen in der unterrichtsfreien Zeit.

In der 3. Klasse 3 Wochen in der Unterrichtszeit.

## Unterrichtsorganisation

Nr.	Lernfelder 2. Klasse	Im Zeugnis	Bäckerei		Konditorei	
			1. Sem	2. Sem	1. Sem	2. Sem
2.1	Modellieren von Figuren und Garnieren auf Torten	1. + 2. Sem			6	6
2.2	Kuchen und Backwaren backen	1. Sem	10		10	
2.3	Brotteige herstellen, aufarbeiten und backen	1. + 2. Sem	6	6		
2.4	Massen und Füllungen für feine Backwaren herstellen	2. Sem		9		9
			16	15	16	15

Lernfelder 3. Klasse		Im Zeugnis	1. Sem	2. Sem	1. Sem	2. Sem
3.1	Figuren modellieren, Dekorstücke herstellen und Torten für besondere Anlässe garnieren	1. + 2. Sem			6	9
3.2	Mit Kuvertüre arbeiten und Speiseeis herstellen	1.+ 2. Sem			10	6
3.3	Schrot- und Vollkorngebäcke herstellen	1. +2. Sem	8	7		
3.4	Sauerteige fachgerecht führen	1. + 2. Sem	8	8		
			16	15	16	15

**Lernfeld: 2.1 Modellieren von Figuren und Garnieren auf Torten****Zeitrictwert: 7 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler modellieren Marzipanfiguren und garnieren Torten.

Sie bekommen den Auftrag zu unterschiedlichen Anlässen Marzipanfiguren herzustellen und Garnierungen mit verschiedenen Spritzmassen an Torten und Desserts auszuführen. Sie klären die Details des Auftrages, planen die dazugehörigen Arbeitsschritte und richten sich ihren Arbeitsplatz der Aufgabe entsprechend ergonomisch ein. Dabei berücksichtigen sie die Abläufe der Betriebsorganisation.

Zum Modellieren werden aus Marzipanrohmassen geeignete Modelliermassen hergestellt, diese werden fachgerecht portioniert, abgewogen und ausgehend von einfachen Formen zu Figuren geformt. Mit den benötigten Maschinen und Geräten gehen sie fachgerecht und sicher um.

Sie achten bei der Herstellung von Marzipanfiguren auf Sauberkeit, Hygiene und eine rationelle Arbeitsweise. Sie führen auch auf Garniervorlagen Schriften und Randgarnierungen aus. Sie entwickeln ein Gefühl für Farben und Formen und verbessern die Grundtechniken.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Arbeitsprozesse und Produkte dar und präsentieren diese in den drei Unterrichtssprachen. Dabei nutzen sie das spezifische Fachvokabular zur Beschreibung der Prozesse.

Sie beachten die Gesprächsregeln, bringen sich in Diskussionen mit Ihrer Meinung ein, akzeptieren auch andere Meinungen und beziehen adäquat Stellung.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie erfüllen ihre Aufgaben in der <b>Betriebsorganisation</b> der Backstube und bereiten ihren Arbeitsplatz vor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsaufträge annehmen, beschreiben und präzisieren</li><li>• Aufgaben in der Backstube übernehmen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• handwerkliche Arbeitsbedingungen</li><li>• Einrichten des Arbeitsplatzes</li><li>• Gebrauch, Bedienung und Pflege von Maschinen</li><li>• Fachvokabular auch in italienischer und englischer Sprache</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benennung der Geräte, Werkzeuge und Utensilien</li> </ul>
Sie <b>kommunizieren</b> mit dem Vorgesetzten und den Kollegen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf Signale reagieren</li> <li>• Kommunikationsmodelle einsetzen</li> <li>• Gesprächsregeln anwenden</li> <li>• Konstruktive Kritik üben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsmodelle (verbale/nonverbale Kommunikation)</li> <li>• Kommunikationsregeln</li> <li>• Positives Feedback</li> </ul>
Sie <b>bedienen</b> die Maschinen und Geräte <b>sicher</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorschriften zur Arbeitssicherheit von Maschinen und Geräten anwenden</li> <li>• Maschinen und Geräte vorbereiten und benutzen</li> <li>• Mit Zahlen und Größen umgehen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsvorschriften</li> <li>• Gebrauchsanweisungen</li> <li>• Zahlenmengen (N, Z, Q)</li> <li>• Schätzen, Überschlagen</li> <li>• Gewichtsmaße</li> <li>• Brutto für Netto</li> </ul>
Sie <b>beschreiben</b> Gegenstände, Arbeitsabläufe und Personen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gegenstände im jeweiligen Fachgebiet beschreiben</li> <li>• Über Arbeitsabläufe sprechen und verschiedene Aspekte miteinander verbinden</li> <li>• Arbeitsablauf chronologisch und schrittweise aufschreiben</li> <li>• Personen beschreiben und charakterisieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften, Funktionen und Handhabungen von Gegenständen</li> <li>• Merkmale von Arbeitsabläufen</li> <li>• Merkmale der Personenbeschreibung</li> <li>• Mündliche Berichte</li> </ul>
Sie arbeiten sauber und fachgerecht und beachten die Regeln der <b>Berufshygiene</b> und können sie in englischer Sprache wiedergeben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP anwenden</li> <li>• Maschinen und Geräte reinigen</li> <li>• Reinigungspläne beachten und einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP Regeln</li> <li>• Reinigungspläne</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Hygienevorschriften kennen und wiedergeben</li> </ul>	
Sie <b>modellieren</b> Figuren aus Marzipan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlegende Modellier-techniken und -methoden anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modellier-techniken</li> <li>• Grundkörper und Formentwicklung</li> </ul>
Sie <b>garnieren und verzieren</b> Torten und Desserts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Garniertüten fachgerecht umgehen</li> <li>• Garnier-techniken anwenden</li> <li>• Schriften und Dekore ausführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnierungen</li> <li>• Schriften</li> <li>• Dekore</li> </ul>
Sie stellen <b>Arbeitsprozesse und Produkte</b> in den drei Unterrichtssprachen dar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentation über die Produkte und ihre Herstellung durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationsvorbereitung, -ablauf</li> <li>• Fachvokabular in den Unterrichtssprachen</li> <li>• Arbeitsprozess- und Produktbeschreibung</li> </ul>
Beschreiben die für die Süßspeisen- und Brotherstellung <b>erforderlichen Fähigkeiten</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschreiben die Modellier- und Garnierverfahren für die wichtigsten Süßspeisen.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marzipan</li> </ul>

**Lernfeld: 2.2 Kuchen und Backwaren backen****Zeitrictwert: 10 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Kuchen und Backwaren her.

Sie nehmen den Kundenauftrag an, suchen und übersetzen Rezepte in die drei Landessprachen. Sie arbeiten mit verschiedenen Rezepturen für leichte und schwere Massen, Sand- und Rührmassen sowie Spezialmassen und wenden unterschiedliche Herstellungsverfahren an. Sie planen die Arbeitsabläufe bei der Herstellung der Kuchen, insbesondere das Anschlagen, Rühren, Abrösten und Aufdressieren.

In der Bäckerei stellen sie anhand der Rezepturen leichte, mittelschwere und schwere Hefesüßteige her. Sie berücksichtigen die Art des Teiges und wenden die ideale Teigführung an. Dabei beachten sie den Einfluss des Knetprozesses, der Teigruhe, des Gär- und des Backprozesses und die dabei auftretenden Verluste. Sie beschicken den Backofen und backen die Erzeugnisse aus. Die Schülerinnen und Schüler stellen die Kuchen und Gebäcke fertig, indem sie diese füllen, tränken, buttern, zuckern und dekorieren.

Sie beachten beim Herstellen und Fertigstellen der Kuchen und Backwaren die Hygienevorschriften. Sie verkosten und beurteilen ihre Produkte, wobei sie über Möglichkeiten diskutieren, wie die Produkte und Prozesse verbessert werden können.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie wählen <b>Rezepturen</b> und <b>Rohstoffe</b> aus und wenden sie an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte auswählen, lesen, übersetzen und erklären</li> <li>• Rezeptberechnungen durchführen</li> <li>• Nach Rezepten arbeiten</li> <li>• Rezepte analysieren und begründen</li> <li>• Rohstoffe richtig lagern</li> <li>• Rohstoffe begründet einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundrezepte für Massen</li> <li>• Grundrezepte für Hefesüßteige</li> <li>• Mehlerzeugnisse</li> <li>• Lockerungsmittel</li> <li>• Rohstoffe tierischen und pflanzlichen Ursprungs</li> <li>• Zucker</li> <li>• Produkthygiene</li> <li>• Schlüsselzahl</li> <li>• Hefe</li> </ul>
Sie lesen englische bzw. amerikanische	• Englische Maßeinheiten und Gewichte	• Maße

Rezepte richtig und wissen über die <b>Mengenangaben</b> Bescheid.	umwandeln	• Gewichte
Sie verstehen <b>englische Rezepte</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Rezepte in englischer Sprache lesen, übersetzen und schreiben</li> <li>• Übersetzen vom Englischen ins Deutsche</li> </ul>	• Rezepte
Sie beschicken den Backofen und <b>backen</b> die Erzeugnisse aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backofen bedienen</li> <li>• Backofen beschicken</li> <li>• Mit heißen Blechen und Formen umgehen</li> <li>• Ende des Backprozesses feststellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backbedingungen</li> <li>• Backprozess</li> <li>• Verlustrechnung (Prozentrechnung)</li> <li>• Backofen</li> <li>• Arbeitssicherheit mit hohen Temperaturen</li> </ul>
Sie <b>stellen</b> die Produkte <b>fertig</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäcke füllen</li> <li>• Gebäcke aprikotieren und glasieren</li> <li>• Gebäcke buttern und zuckern</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprikotur und Glasur</li> <li>• Zuckering</li> </ul>
Sie <b>beurteilen</b> die produzierten Backwaren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität der Backwaren prüfen und beurteilen</li> <li>• Geschmack und Aussehen begutachten</li> <li>• Gebäck- und Lagerfehler besprechen und vermeiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsistenz, Aussehen, Formgebung und Geschmack von Backwaren</li> <li>• Lager- und Gebäckfehler</li> </ul>
Sie <b>schreiben</b> Protokolle, Geschäftsbriefe, Berichte und kreative Texte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsvorgänge und Ereignisse protokollieren</li> <li>• Berichte schreiben</li> <li>• Kreative Texte verfassen</li> <li>• Korrespondenz führen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unterschied Ergebnis- und Verlaufsprotokoll</li> <li>• Merkmale des Berichts</li> <li>• Arten der Korrespondenz, Schriftverkehr</li> <li>• Grammatik und Rechtschreibregeln</li> </ul>

**Lernfeld: 2.3 Brotteige herstellen, aufarbeiten und backen****Zeitrictwert: 7 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Mischbrote her.

Sie wählen die Rezepte für die Produkte aus, indem sie sich an den verschiedenen Zielgruppen orientieren. Dabei gehen sie auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um. Sie wählen Rohstoffe entsprechend den Rezepturen unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und ökologischer Aspekte.

Sie wählen die geeignete Führung aus, entwickeln Ablaufpläne zur rationellen Herstellung und vollziehen die fachgerechten Arbeitsschritte, um die typischen Teig- und Broteigenschaften zu erreichen. Dabei wenden sie verschiedene Herstellungsverfahren an und begründen diese mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffe. Sie führen Berechnungen zum Quell- und Brühstück durch. Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Backtechniken aus und berücksichtigen dabei die Arbeitssicherheit.

Sie überprüfen die Arbeitsergebnisse selbstständig, begründen auftretende Brotfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie präsentieren die Produkte nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren Texte über die besondere Bedeutung von Brot in der Geschichte und Kultur der Menschen. Sie entwickeln ein Gespür und Verständnis für politisches Handeln. Sie erkennen unterschiedliche politische Standpunkte, bilden sich dazu eine persönliche Meinung und informieren sich über aktuelle Geschehnisse.

**Kompetenzen**

Sie wählen geeignete **Rohstoffe** nach **Rezept** aus.

**Fertigkeiten**

- Brotrezepte auswählen, lesen, übersetzen und erklären
- Rezeptberechnungen für Brotteige durchführen
- Brotrezepte analysieren und begründen
- Einfluss der Rohstoffe auf das Brot

**Grundkenntnisse**

- Grundbegriffe der Ernährungslehre
- Diätetische Gebäcke
- Schnittbrot
- Nährstoff-und Energiegehalt von Nahrungsmitteln
- Broteinheiten



	erklären <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mahlerzeugnisse richtig einsetzen und lagern</li> <li>• Energiegehalt der Nährstoffe berechnen</li> <li>• Richtige Ernährung bei verschiedenen Erkrankungen wählen</li> </ul>	
Sie stellen die <b>Brotteige</b> her.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schüttwassertemperatur berechnen</li> <li>• Rohstoffe mischen</li> <li>• Teig kneten</li> <li>• Teigbildung beobachten</li> <li>• Ruhezeiten einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Misch-, Knet- und Teigruhezeiten</li> </ul>
Sie <b>arbeiten</b> die Brotteige <b>auf</b> und <b>bereiten</b> sie für den Backprozess <b>vor</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brotteige aufarbeiten und formen</li> <li>• Gärbedingungen einstellen und beobachten</li> <li>• Teigstücke auf den Backprozess vorbereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufarbeitungstechniken</li> <li>• Formgebung</li> <li>• Gärkörbe</li> <li>• Gärung von Brotteig</li> <li>• Arbeitstechniken vor dem Backen</li> </ul>
Sie wenden geeignete <b>Backverfahren</b> an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backofen programmieren</li> <li>• Backofen beschicken, mit Abziehapparaten umgehen</li> <li>• Mit heißen Blechen und Formen umgehen</li> <li>• Ende des Backprozesses feststellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backbedingungen</li> <li>• Backprozess</li> <li>• Backofen</li> <li>• Schwadentechniken</li> <li>• Abziehapparate</li> </ul>
Sie <b>beurteilen</b> die <b>Qualität</b> der fertigen Brote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brot fachgerecht schneiden</li> <li>• Am Brot eine Sichtprüfung vornehmen</li> <li>• Konsistenz des Brotinneren überprüfen</li> <li>• Geruch und Geschmack prüfen und beurteilen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krume</li> <li>• Kruste</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Brotfehler</li> </ul>

Sie erläutern die <b>besondere Rolle des Brotes</b> in der Kultur, Geschichte und Gesellschaft.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung des Brotes recherchieren</li> <li>• Präsentation über Rolle und Bedeutung des Brotes durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschichte des Brotes</li> <li>• Bedeutung des Brotes in Religion, Kultur und Gesellschaft</li> </ul>
Sie führen eine <b>Präsentation</b> unter Berücksichtigung bestimmter Regeln durch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sich selbst präsentieren, über den eigenen Beruf und eigene Werte sprechen</li> <li>• Aktuelle, berufsbezogene, geschichtliche Themen einem Publikum vorstellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Referat</li> <li>• Präsentationstechniken</li> </ul>
Sie nehmen sich als aktive und passive Akteure des politischen Umfeldes wahr und erkennen <b>Möglichkeiten der aktiven Mitgestaltung</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglichkeiten der eigenen Mitbestimmung erläutern</li> <li>• Die wichtigsten Organe und politischen Akteure von Gemeinde, Land und Staat kennen und deren Aufgaben- und Verantwortungsbereiche verstehen und beschreiben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Organe von Gemeinde, Land und Staat</li> <li>• Ihre Aufgaben und Funktionen</li> <li>• Die italienische Verfassung</li> <li>• Wahlrecht und Wahlsysteme</li> <li>• Politische Macht – politische Freiheit, politische Willensbildung</li> </ul>
Sie <b>kennen und vertreten ihre eigenen Rechte</b> und <b>respektieren die Rechte ihrer Mitmenschen</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respekt den Mitmenschen gegenüber zeigen</li> <li>• Spannungsfeld zwischen individuellen Freiheitsrechten und dem Gemeinwohl analysieren</li> <li>• Sich mit Verteidigung und Erhaltung von Grundrechten auseinandersetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schülerrechte und -pflichten</li> <li>• Bürgerrechte und -pflichten</li> <li>• Menschenrechte</li> </ul>
Sie entwickeln eine <b>kritische Sichtweise gegenüber der Medienlandschaft</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle Presstexte analysieren</li> <li>• Sich mit den unterschiedlichen Medien kritisch auseinandersetzen</li> <li>• Meldungen hinterfragen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Südtiroler Medienlandschaft</li> <li>• Pressefreiheit und Recht auf Information</li> </ul>

**Lernfeld: 2.4 Massen und Füllungen für feine Backwaren herstellen****Zeitrictwert: 7 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Massen und Füllungen für feine Backwaren her.

Um den Bedarf des Betriebes an feinen Backwaren im Tagesgeschäft zu decken, planen und berechnen sie die benötigten Mengen an Massen und Füllungen. Sie wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Massen- und Gebäckeeigenschaften zu erreichen. Sie beschaffen die benötigten Rohstoffe und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne und bereiten die benötigten Rohstoffe und Halbfertigerzeugnisse vor. Sie setzen Geräte und Maschinen zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Erzeugnisse auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Sie führen nachbereitende Arbeiten aus und bringen die Erzeugnisse in eine verkaufsfertige Form.

Bei sensiblen Rohstoffen werden die Hygiene- und Verarbeitungsvorschriften strikt eingehalten. Sie beurteilen die Produkte nach Geschmack, Aussehen und Konsistenz. Sie beraten über Möglichkeiten, die Produkte und Prozesse zu verbessern.

Sie geben Auskunft über ihre Arbeitserfahrungen und drücken sich in korrekter Schriftsprache aus, auch in italienischer und englischer Sprache.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie wählen <b>Rezepturen</b> und <b>Rohstoffe</b> aus und wenden sie an.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rezeptberechnungen durchführen</li><li>• Nach Rezepten arbeiten</li><li>• Rezepte analysieren und begründen</li><li>• Rohstoffe richtig lagern</li><li>• Rohstoffe begründet einsetzen</li><li>• Wareneinsatz berechnen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundrezepte für Cremes</li><li>• Grundrezepte für Füllungen</li><li>• Rezepte für Massen</li><li>• Rezepte für Hefesüßteige</li><li>• Gewürze und Aromen</li><li>• Obst und Obsterzeugnisse</li><li>• Likörweine und Spirituosen</li><li>• Honig</li><li>• Convenienceprodukte</li><li>• Materialkosten (Zweisatz)</li><li>• Taschenrechner</li><li>• Füllungen</li></ul>

<p>Sie <b>planen</b> die Tätigkeiten, bereiten ihren Arbeitsauftrag vor und wenden die entsprechenden <b>Arbeitstechniken</b> an.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abläufe organisieren und zeitlich planen</li> <li>• Aufschlagstechniken fachgerecht anwenden</li> <li>• Geeignete Zubereitungstechnik auswählen und durchführen</li> <li>• Teige nach Rezept führen</li> <li>• Knetprozess steuern und die Teigbildung beobachten</li> <li>• Kältetechnik zur Gärverzögerung, Gärunterbrechung und Tiefkühlung einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe</li> <li>• Aufschlagstechniken: Kalt- und Warm-Aufschlagen, Rühren, Melieren, Aufdressieren</li> <li>• Zubereitungstechniken: zur Rose abziehen, Kochen, Abrösten</li> <li>• Teigführung, Knetprozess, Teigbildung</li> <li>• Kältetechnik zur rationellen Herstellung und Bevorratung</li> </ul>
<p>Sie <b>stellen</b> die Produkte <b>fertig</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbfertigerzeugnisse zum Befüllen vorbereiten</li> <li>• Halbfertigerzeugnisse füllen</li> <li>• Mit Dekormaterial verzieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften der Cremes und Füllungen</li> <li>• Dressieren und Verzieren</li> <li>• Ästhetik und Geschmack</li> </ul>
<p>Sie halten die <b>Hygienerichtlinien</b> bei leicht verderblichen Rohstoffen ein.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-Regeln kennen und befolgen</li> <li>• Kritische Kontrollpunkte dokumentieren</li> <li>• Rohstoff- und Produkthygiene an Beispielen erläutern</li> <li>• Hygienechecklisten und Fließdiagramme erstellen</li> <li>• Berechnungen zum Mikroorganismenwachstum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-Regeln im Umgang mit verderblichen Lebensmitteln</li> <li>• Eier</li> <li>• Milcherzeugnisse</li> <li>• Mikroorganismen und ihre Gefahren</li> <li>• Diagramme</li> <li>• Flächenberechnung</li> <li>• Prozentrechnung</li> </ul>
<p>Sie <b>beurteilen</b> die produzierten feinen Backwaren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität der feinen Backwaren und deren Füllungen prüfen und beurteilen</li> <li>• Gebäck- und Tiefkühlhagerfehler besprechen und vermeiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsistenz, Aussehen, Formgebung und Geschmack von feinen Backwaren und Füllungen</li> <li>• Gebäckfehler</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiefkühlagerfehler</li> </ul>
Sie <b>berichten</b> über ihre <b>praktischen Erfahrungen in deutscher, italienischer und englischer Sprache.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsberichte verfassen</li> <li>• Präsentationen vorbereiten und durchführen</li> <li>• Ablaufpläne erstellen</li> <li>• Über Arbeitserfahrungen und Praktika berichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsbericht</li> <li>• Präsentation</li> <li>• Visualisierung</li> <li>• Praktikumsbericht</li> </ul>
Sie <b>arbeiten</b> mit Texten und entwickeln dabei ein Gefühl für die Schriftsprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lesen, verstehen und interpretieren von Texten</li> <li>• Textsorten unterscheiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzgeschichten</li> <li>• Sachtexte, Reportagen, Kommentare</li> <li>• Kleinformen der Epik (Märchen, Fabeln, Sagen)</li> <li>• Zeitungsberichte</li> </ul>

## Weitere Kompetenzen, Fertigkeiten und Grundkenntnisse der allgemeinbildenden Fächer

### Englisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie beschreiben in englischer Sprache wichtige Vorgänge und Tätigkeiten, die die einzelnen Mitglieder einer Küchenbrigade verrichten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenbrigade benennen</li> <li>• Aufgaben der einzelnen Mitglieder beschreiben</li> <li>• Wissen Bescheid über Arbeitsmöglichkeiten von Bäckern/innen und Konditoren/innen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchenbrigade</li> <li>• Aufgaben der Küchenmitglieder</li> </ul>
Sie beschreiben eine Bäckerei bzw. Konditorei in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilien in der Bäckerei und Konditorei benennen und erklären</li> <li>• Geräte in der Bäckerei und Konditorei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachvokabular</li> <li>• Utensilien</li> <li>• Geräte</li> </ul>

	benennen und erklären	
Sie kennen und beschreiben die wichtigsten Nationalgerichte einiger europäischer Länder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über kulturelle Unterschiede und Essgewohnheiten europäischer Kulturen berichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essgewohnheiten europäischer Kulturen</li> <li>• Kulturelle Unterschiede</li> </ul>
Sie verstehen komplexere Texte in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplexere Texte auf Informationen durchsuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texte</li> </ul>
Sie drücken sich sowohl schriftlich als auch mündlich korrekt aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grammatikregeln kennen und richtig anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederholung Zeiten</li> <li>• Past simple</li> <li>• Past continuous</li> <li>• Present perfect simple and continuous</li> </ul>

## Italienisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
<p>Die Schüler/innen sind in der Lage, die Grundvoraussetzungen für die Brot- und Gebäckzubereitung zu beschreiben.</p> <p>Sie würdigen die Beziehung zum Einzugsgebiet und die wesentlichen Merkmale für die Südtiroler Brot- und Gebäckzubereitung.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Zubereitungsformen beschreiben</li> <li>• Das Standardangebot in einer Südtiroler Bäckerei beschreiben.</li> <li>• Die einheimischen Rezepte detailliert beschreiben</li> <li>• Die Informationen aus dem Fachbereich nutzen, mit Hilfe aus dem Internet Kurzreferate zu besonderen Themen schreiben und das Ergebnis in multimedialen Kurzreferaten vorstellen</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesprächsbestandteile zu einfachen, allgemeinen Themen</li> </ul>

## Gemeinschaftskunde/Zeitgeschichte

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Die Bäcker/Konditoren entwickeln ein eigenes Bewusstsein und Verständnis für die Geschichte und kulturelle Entwicklung des eigenen Landes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die bedeutendsten historischen Ereignisse einordnen</li> <li>• Eigene Recherchen zur Geschichte planen</li> <li>• Die Problematik der unterschiedlichen Staatssysteme erkennen</li> <li>• Die Rolle der Autonomie für Südtirol beschreiben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das 20. Jahrhundert im Überblick</li> <li>• Vom Friedensvertrag von St. Germaine bis in die heutige Zeit und deren Zusammenhänge erkennen</li> </ul>

## Mathematik

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Mit Zahlen und Variablen umgehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechnen mit Termen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wertberechnung</li> <li>• Termumformung</li> <li>• Auflösen von Klammern</li> <li>• Faktorisieren</li> <li>• Textverständnis und Termerstellung</li> </ul>
Gleichungen lösen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lineare Gleichungen lösen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lösen einfacher Gleichungen und Ungleichungen durch Probieren</li> <li>• Äquivalenzumformung</li> <li>• Textgleichungen</li> </ul>
Beziehungen und Veränderungen beschreiben und erkunden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konkrete Problemstellungen in mathematische Modelle übersetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Darstellungsformen linearer Funktionen</li> <li>• Nutzung der Parameter der Termdarstellung von linearen Funktionen in der grafischen Darstellung</li> </ul>

**Lernfeld: 3.1 Figuren modellieren, Dekorstücke herstellen und Torten für besondere Anlässe garnieren    Zeitrichtwert: 9 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler planen für besondere Anlässe nach Wunsch der Kunden individuelle Lösungen und Dekorstücke. Ein Kundenwunsch wird aufgenommen und auf dessen Basis eine Gestaltung vorgeschlagen. Mit dem Kunden wird der Auftrag genau abgesprochen und eine fachbezogene Beratung in Italienisch, Deutsch und Englisch durchgeführt. Sie wenden die Kostenrechnung an, um Gewinn und Verkaufspreise zu ermitteln. Eine Idee wird entwickelt und als Entwurf präsentiert.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ausgehend von den Vorlagen ihren individuellen Stil und beachten dabei die ästhetischen Ansprüche. Bei der Ausführung ist nicht nur die Handfertigkeit, sondern auch die rationelle Arbeitsweise von Bedeutung.

Sie präsentieren und beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig. Das Dekorstück überzeugt durch Ästhetik in Farben und Formen.

Sie sprechen über die Bedeutung von Festen, Ritualen und Traditionen unter Berücksichtigung der kulturellen Vielfalt der modernen Gesellschaft. Die Schülerinnen und Schüler schreiben eine Bewerbung in englischer und italienischer Sprache. Sie sind imstande, mittels der neuen Kommunikationsmittel an der internationalen Szene teilzunehmen.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Die Schülerinnen und Schüler entwickeln <b>Ideen für besondere Anlässe</b> und planen ihre Arbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsaufträge annehmen und präzisieren</li> <li>• Entwürfe erstellen und präsentieren</li> <li>• Konzentriert und sauber arbeiten</li> <li>• Ästhetik der Modelle einschätzen</li> <li>• Individuellen Stil entwickeln</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche zu verschiedenen Themen</li> <li>• Anlässe und Symbole</li> <li>• Entwürfe für besondere Anlässe, z.B. Muttertag, Ostern und Geburtstag</li> </ul>
Sie <b>arbeiten sauber, fachgerecht und ökonomisch</b> und beachten die Regeln der	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methodisch geschickt und effektiv arbeiten</li> <li>• HACCP anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplanung</li> <li>• Saisonüberblick, Projektplanung</li> <li>• Arbeitstechniken</li> </ul>



Berufshygiene.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen und Geräte reinigen</li> <li>• Im Team arbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP Regeln</li> <li>• Teamkommunikation</li> </ul>
Sie <b>entwickeln und modellieren Figuren</b> aus Marzipan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideen entwickeln und umsetzen</li> <li>• Spezielle Modellier-techniken und -methoden anwenden</li> <li>• Figuren einen besonderen Ausdruck verleihen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formgebung</li> <li>• Zwei-, Drei-, Vierteiler</li> <li>• Kneifen, Portionieren</li> <li>• Ausdruck und Ästhetik von Figuren</li> </ul>
Sie <b>garnieren und verzieren</b> Torten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniertechniken anwenden</li> <li>• Dekore ausführen</li> <li>• Airbrushtechniken nutzen</li> <li>• Schriften individuell, präzise und gleichmäßig entwickeln und ausführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garnierungen</li> <li>• Dekore</li> <li>• Airbrusharbeiten mit Schablonen und Farben</li> <li>• Schriftarten, Schriftzüge</li> </ul>
Sie stellen <b>Dekorstücke</b> aus verschiedenen Modelliermassen und Zucker her.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte für Zuckererzeugnisse auswählen</li> <li>• Gekochte Zucker verarbeiten</li> <li>• Zucker gießen, ziehen und blasen</li> <li>• Gelatinezucker herstellen und verarbeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohstoffe für Modelliermassen</li> <li>• Zuckeraustauschstoffe</li> <li>• Kochstufen des Zuckers</li> <li>• Dickzuckerfrüchte</li> <li>• Krokantarten</li> </ul>
Sie <b>übergeben dem Kunden die Modelle</b> und erläutern diese in den drei Unterrichtssprachen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentation der Produkte und ihrer Herstellung durchführen</li> <li>• Verkaufspreise berechnen</li> <li>• Multimediale Präsentationen vorbereiten</li> <li>• Rhetorischen Grundregeln bei der Präsentation anwenden</li> <li>• Berufsbezogene Präsentationstechniken verwenden</li> <li>• Fachgerechte Sprache verwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachvokabular in den Unterrichtssprachen</li> <li>• Arbeitsprozess- und Produktbeschreibung</li> <li>• Zuschlagskalkulation, Kalkulationsfaktor, Rückwärtskalkulation</li> <li>• Referate</li> </ul>
Sie sind in der Lage die grundlegenden <b>Fähigkeiten für das Garnieren</b> zu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erklären die Herstellung und den Zweck der Verzierungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellungsverfahren der Verzierungen</li> </ul>

beschreiben.		
Sie <b>bewerben sich</b> für größere Aufträge und internationale Wettbewerbe in den drei Unterrichtssprachen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Anschreiben, die Kurzbewerbung und einen Lebenslauf verfassen</li> <li>• Das Vorstellungsgespräch vorbereiten</li> <li>• Informationen über die Arbeitswelt beschaffen</li> <li>• Eigene Fähigkeiten vorstellen und hergestellte Produkte präsentieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschreiben</li> <li>• Kurzbewerbung</li> <li>• Lebenslauf</li> <li>• Vorstellungsgespräch</li> <li>• Anlaufstellen bei der Arbeitssuche</li> <li>• Kundenwünsche - Marktentwicklung</li> </ul>
Sie <b>kommunizieren mit Kunden.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbale und nonverbale Kommunikation gezielt einsetzen</li> <li>• Lösungen für Kommunikationsstörungen finden</li> <li>• Standpunkte zu einem Thema differenziert begründen</li> <li>• Gezielt Fragetechniken einsetzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikationsmodelle</li> <li>• Wirkung von Sprache und Körpersprache</li> <li>• Kommunikationsstörungen</li> <li>• Die Argumentation</li> <li>• Feedback</li> </ul>
Sie beurteilen die <b>Herkunft, Herstellung und Qualität von Rohstoffen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Wirtschaftsfaktoren und Verbände kennen</li> <li>• Den Stellenwert des eigenen Landes im wirtschaftlichen Gefüge analysieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konkurrenz, Preisentwicklung, Angebot und Nachfrage</li> <li>• Fairtrade und regionaler Handel</li> <li>• Wirtschaftsstandort Südtirol</li> </ul>

**Lernfeld: 3.2 Mit Kuvertüre arbeiten und Speiseeis herstellen****Zeitrichtwert: 9 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler erstellen Produkte aus und mit Kuvertüre. Sie temperieren die Überzugsmassen und bereiten sie für die Verwendung vor. Sie suchen die Rezepturen für die Füllungen aus und planen die entsprechenden Arbeitsschritte. Die Schülerinnen und Schüler wählen die geeigneten Rohstoffe und wenden bei der Herstellung rationelle Techniken an. Sie gestalten, präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten der Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit. Sie führen rohstoffbezogene und betriebswirtschaftliche Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler stellen Speiseeissorten nach den Güteigenschaften unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften her. Sie wählen die entsprechenden Rohstoffe aus, vergleichen dazu verschiedene Angebote und Preise. Sie beurteilen die Einflüsse der Rohstoffe auf die Speiseeisqualität und den ernährungsphysiologischen Wert. Sie wenden verschiedene Methoden zur Herstellung von Speiseeis an und berücksichtigen die damit verbundenen Stoffveränderungen. Sie stellen klassische Eisspezialitäten her, erproben und verkosten eigene Variationen. Sie beachten die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Vermarkten einwandfreier Produkte. Sie führen Speiseeisberechnungen durch.

Sie berichten über ihre beruflichen Erfahrungen in den verschiedenen Betrieben und erkennen die Notwendigkeit beruflicher Weiterbildung.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie wählen <b>Rezepturen</b> und <b>Rohstoffe</b> aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rezepte lesen, auswählen, übersetzen und erklären auch in italienischer und englischer Sprache</li><li>• Rezeptberechnungen durchführen</li><li>• Nach Rezepten arbeiten</li><li>• Rohstoffe richtig lagern</li><li>• Rohstoffe begründet einsetzen</li><li>• Angebote vergleichen und auswählen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundrezepte für Eis und Pralinenfüllungen</li><li>• Grundstoffe für Eis- und Pralinenherstellung: Milch und Milcherzeugnisse, Schokoladen, Nougat, Marzipanrohmassen, Früchte, Aromen, Bindemittel, Spirituosen</li><li>• Rohstoffe in englischer und italienischer</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idealwerte beim Speiseeis ermitteln</li> </ul>	<p>Sprache</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz und Einfluss verschiedener Zuckerarten</li> <li>• Lineare Funktionen</li> <li>• Prozentrechnung</li> </ul>
Sie <b>planen</b> die Herstellung von Speiseeis und Erzeugnissen aus Kuvertüren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsablauf planen</li> <li>• Mise en place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplan</li> <li>• Checkliste</li> </ul>
Sie wenden die <b>Arbeitstechniken</b> zur Herstellung von Speiseeis und Kuvertürebehandlung an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geeignete Zubereitungstechnik auswählen und durchführen</li> <li>• Rohstoffe vorbereiten</li> <li>• Eisgrundmassen mischen</li> <li>• Maschinen vorbereiten und bedienen</li> <li>• Temperierung von Kuvertüre</li> <li>• Formen mit Kuvertüre hohlgießen</li> <li>• Ganaches herstellen</li> <li>• Hohlkörper füllen und verschließen</li> <li>• Pralinen überziehen und dekorieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellungsarten von Speiseeis</li> <li>• Pasteurisierungsverfahren</li> <li>• Eismaschinen</li> <li>• Fließdiagramme</li> <li>• Arbeitssicherheit mit Rührwerken</li> <li>• Eigenschaften von Kuvertüre</li> <li>• Behandlung von Kuvertüre, Temperaturkurven</li> <li>• Kuvertürearten</li> <li>• Kakaobutter, Kakaopulver</li> <li>• Fettglasuren</li> </ul>
Sie beurteilen die <b>Qualität des hergestellten Eises und der Erzeugnisse aus Kuvertüre.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkte verkosten</li> <li>• Konsistenz beschreiben und bewerten</li> <li>• Geschmackseindruck in den drei Unterrichtssprachen definieren</li> <li>• Präsentation über die Produkte und ihre Herstellung durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachvokabular in den Unterrichtssprachen</li> <li>• Arbeitsprozess- und Produktbeschreibung</li> <li>• Speiseeisfehler</li> <li>• Fehler in der Behandlung von Kuvertüren</li> </ul>
Sie sind in der Lage, die Grundkenntnisse für die <b>Speiseeiszubereitung</b> zu beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Herstellungsmechanismen im handwerklichen und industriellen Konditoreigewerbe erklären</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellungstechniken für Speiseeis</li> <li>• Herstellungstechniken für Kuvertüren</li> </ul>

Sie schreiben <b>Erörterungen und Argumentationen</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktuelle Themen und Situationen aus der Arbeitswelt erörtern und beschreiben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erörterung</li> <li>• Beschreibung</li> <li>• Argumentation</li> </ul>
Sie gehen mit <b>Zahlungsmittel</b> sorgsam um und wählen geeignete Zahlungsmittel aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Möglichkeiten des Zahlungsverkehrs erklären</li> <li>• Vor- und Nachteile der Zahlungsarten benennen</li> <li>• Vorsichtsmaßnahmen einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahlungsverkehr und Banken</li> </ul>
Sie schließen mit der notwendigen Sorgfalt Verträge ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zwischen verschiedenen Vertragsarten unterscheiden</li> <li>• Bedingungen, Konsequenzen und Risiken bei Abschluss von Verträgen erklären</li> <li>• Kleingedrucktes lesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verträge</li> </ul>
Sie erklären die Herstellung von Produkten in der Konditorei in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Besonderheiten von Speiseeis erklären</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseeis</li> </ul>

**Lernfeld: 3.3 Schrot- und Vollkorngebäcke herstellen****Zeitrictwert: 8 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Schrot- und Vollkornbrote her. Für ihre Rezepte wählen sie Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Sie planen die Teigführung, setzen Maschinen und Apparate zur rationellen und sicheren Herstellung der Teige ein. Sie beherrschen die verschiedenen Techniken der Formgebung von besonderen Broten und Kleingebäcken. Sie beurteilen die Gare und bereiten die Teiglinge zum Backen vor.

Beim Umgang mit Lauge beachten sie die Arbeitssicherheitsregeln. Sie beherrschen die Techniken zur Beschickung der Backgeräte und steuern den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren und beurteilen die Schrot- und Vollkorngebäcke selbstständig. Sie dokumentieren die Arbeitsergebnisse in den drei Unterrichtssprachen. Sie analysieren auftretende Mängel in Aussehen und Geschmack, finden die Fehlerursachen und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Bei der Erstellung der Texte nutzen sie die Grundregeln des wissenschaftlichen Arbeitens.

**Kompetenzen**

Sie wählen die **Rohstoffe** nach **Rezept** aus.

**Fertigkeiten**

- Getreide schroten und mahlen
- Mahlerzeugnisse richtig lagern und einsetzen
- Brotrezepte analysieren und begründen
- Rezeptberechnungen für Brotteige durchführen
- Einfluss der Mahlerzeugnisse und Ölsamen auf das Brot erklären

**Grundkenntnisse**

- Vom Korn zum Mehl
- Schrote und Vollkornherzeugnisse
- Nichtbrotgetreide und Ölsamen
- Schnittbrot, Brotschneidemaschinen
- Funktionelle Lebensmittel
- Ernährungsphysiologische Wirkungen von Vollkornbrot

<p>Sie stellen die <b>Schrot- und Vollkornbrotteige</b> her.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quellvorgänge gezielt einsetzen</li> <li>• Schüttwassertemperatur berechnen</li> <li>• Rohstoffe mischen</li> <li>• Teigbildung beobachten</li> <li>• Ruhezeiten einhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brüh- und Quellstück</li> <li>• Misch-, Quell- und Teigruhezeiten bei Schrot- und Vollkornteigen</li> </ul>
<p>Sie <b>arbeiten</b> die Schrot- und Vollkornbrotteige <b>auf</b> und <b>bereiten</b> sie für den Backprozess <b>vor</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schrot- und Vollkornbrotteige aufarbeiten und formen</li> <li>• Gärbedingungen einstellen und beobachten</li> <li>• Teigstücke auf den Backprozess vorbereiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufarbeitungstechniken</li> <li>• Formgebung</li> <li>• Gärung von Brotteig</li> <li>• Arbeitstechniken vor dem Backen</li> </ul>
<p>Sie wenden geeignete <b>Backverfahren</b> an.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backofen beschicken</li> <li>• Schwadenapparat bedienen</li> <li>• Ende des Backprozesses feststellen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backbedingungen</li> <li>• Schwadentechniken</li> <li>• Spezielle Backverfahren</li> </ul>
<p>Sie <b>beurteilen</b> die <b>Qualität</b> der fertigen Schrot- und Vollkornbrote.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Brot eine Sichtprüfung vornehmen</li> <li>• Konsistenz des Brotinneren überprüfen</li> <li>• Geruch und Geschmack prüfen und beurteilen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krume</li> <li>• Kruste</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Brotfehler</li> </ul>
<p>Sie empfehlen dem Kunden Schrot- und Vollkornbrote zur <b>gesunden und vollwertigen Ernährung</b>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentation über die gesundheitlichen Aspekte von Schrot- und Vollkornbrot durchzuführen</li> <li>• Bedeutung des Schrot- und Vollkornbrot für die gesunde Ernährung erläutern</li> <li>• Richtige Ernährung bei verschiedenen Erkrankungen wählen</li> <li>• Schrot- und Vollkornprodukte in englischer Sprache benennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhaltsstoffe von Schrot- und Vollkornbrot</li> <li>• ernährungsphysiologische Kriterien</li> <li>• Nährwert- und Energieberechnungen</li> <li>• Ernährung und Gesundheit</li> <li>• Diätetische Aspekte von Vollkornbrot</li> <li>• Broteinheiten</li> </ul>

Sie sind in der Lage, die <b>Grunderzeugnisse</b> zu beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Getreide- und Vollkornmehlsorten kennen und unterscheiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getreide, Vollkornmehl</li> </ul>
Sie schreiben <b>Geschäftsbriefe</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfrage, Angebot, Bestellung tätigen</li> <li>• Adressaten bezogen schreiben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaufmännischer Schriftverkehr</li> </ul>
Sie gehen mit <b>Beschwerden und Reklamationen</b> situationsgerecht um.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiv zuhören und gezielt Missverständnisse ausräumen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkaufs- und Beschwerdegespräch</li> </ul>



**Lernfeld: 3.4 Sauerteige fachgerecht führen****Zeitrictwert: 5 Wochen**

Die Schülerinnen und Schüler stellen Brote mit verschiedenen Sauerteigverfahren her. Sie wählen entsprechende Getreidemahlerzeugnisse aus und bestellen diese unter Berücksichtigung der Liefer- und Zahlungsbedingungen. Sie begründen die Bedeutung der Versäuerung.

Sie gewinnen, pflegen und verwenden verschiedene Arten von Anstellgut. Sie berechnen und führen traditionelle Sauerteige unter Berücksichtigung der Sauerteigbiologie. Außerdem vergleichen sie weitere neu entwickelte Sauerteigverfahren eigenverantwortlich.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen den Sauerteig unter Berücksichtigung typischer Sauerteigfehler. Die Brote werden im Hinblick auf die verwendeten Sauerteigverfahren unter Kosten-, Qualitäts- und Gesundheitsaspekten verglichen. Sie entwickeln ein Qualitätsbewusstsein für Sauerteigbrote.

Sie recherchieren die geschichtlichen Hintergründe und Bedeutung des Sauerteigs und stellen diese in einem Vortrag dar.

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie wählen <b>Roggenmahlerzeugnisse</b> aus und bestellen diese.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptberechnungen für Sauerteige durchführen</li> <li>• Liefer- und Zahlungsbedingungen vergleichen und auswählen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteigberechnungen</li> <li>• Rabatt</li> <li>• Skonto</li> <li>• Zinsen</li> </ul>
Sie erzeugen das <b>Anstellgut für Sauerteige</b> mit verschiedenen Methoden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anstellgut gewinnen, pflegen und verwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spontansauerführung</li> <li>• Reinzuchtsauerführung</li> <li>• Abnahme von reifem Vollsauerteig</li> </ul>
Sie stellen die <b>Sauerteige</b> nach <b>Rezept</b> her.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteigrezepte analysieren und begründen</li> <li>• Rezeptberechnungen für Sauerteige durchführen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedingungen für verschiedene Sauerteigarten</li> <li>• Anstellgutmenge, Temperatur, Teigausbeute, Stehzeit</li> <li>• Säureverhältnis</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteigfehler</li> </ul>
Sie <b>arbeiten die Brotteige auf</b> , bereiten sie für den Backprozess vor und backen sie fertig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brotteige aus Sauerteig und anderen Rohstoffen mischen, kneten, aufarbeiten und formen</li> <li>• Gärbedingungen einstellen und beobachten</li> <li>• Teigstücke auf den Backprozess vorbereiten</li> <li>• Brote mit Sauerteig ausbacken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufarbeitungstechniken für Brotteige mit Sauerteig</li> <li>• Gärung von Brotteigen mit Sauerteig</li> </ul>
Sie <b>beurteilen die Qualität</b> der fertigen Sauerteigbrote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am Brot eine Sichtprüfung vornehmen</li> <li>• Konsistenz des Brotinneren überprüfen</li> <li>• Geruch und Geschmack prüfen und beurteilen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krume</li> <li>• Kruste</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Sauerteigfehler</li> </ul>
Sie erläutern die <b>Bedeutung des Sauerteiges</b> in der Religion, Kultur und Geschichte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rolle und Geschichte des Sauerteiges recherchieren und präsentieren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsphysiologische Wirkungen von Sauerteigbrot</li> <li>• Sauerteig in Religion, Kultur und Geschichte</li> </ul>
Sie sind in der Lage, die Grundvoraussetzungen für die <b>Brotherstellung</b> zu beschreiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die wichtigsten Herstellungsformen beschreiben.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteig</li> </ul>
Sie <b>verfassen</b> eine berufsbezogene <b>Facharbeit</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationen zu einem berufsbezogenen Thema recherchieren</li> <li>• Inhalte sammeln und strukturieren</li> <li>• Mit eigenen Worten schriftlich wiedergeben</li> <li>• Eigene passende Untersuchungen durchführen und auswerten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formale Aspekte einer Facharbeit</li> <li>• Quellennachweis</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Facharbeit präsentieren</li> </ul>	
Sie <b>berichten</b> über die <b>Herstellung von Sauerteigen</b> in <b>italienischer und englischer Sprache</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteig erklären</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sauerteige</li> </ul>

## Weitere Kompetenzen, Fertigkeiten und Grundkenntnisse der allgemeinbildenden Fächer

Englisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie schreiben Rezepte in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte in englischer Sprache lesen, übersetzen und schreiben</li> <li>• Übersetzen vom Deutschen ins Englische</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte</li> </ul>
Sie beschreiben wichtige Vorgänge und Tätigkeiten in der Bäckerei und Konditorei und benennen die wichtigsten Geräte und Utensilien, die sie dafür benötigen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garmethoden und Arbeitsabläufe beschreiben</li> <li>• Utensilien und Geräte benennen und beschreiben</li> <li>• Gewichte und Maße umwandeln</li> </ul>	Wiederholung Fachvokabular <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utensilien</li> <li>• Geräte</li> <li>• Gewichte</li> <li>• Maße</li> </ul>
Sie kennen kulturelle und religiöse Unterschiede in Bezug auf Essgewohnheiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über kulturelle Unterschiede und Essgewohnheiten anderer Kulturen berichten</li> <li>• Über Essensbeschränkungen anderer Religionen Bescheid wissen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essgewohnheiten</li> <li>• Essensbeschränkungen in Religionen</li> </ul>
Sie beschreiben Erfahrungen und Erlebnisse in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Über eigene Erlebnisse und Erfahrungen während des Praktikums berichten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikumsbericht</li> </ul>

Sie lesen und verstehen komplexere Texte in englischer Sprache.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Komplexere Texte auf Informationen durchsuchen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Texte</li> </ul>
Sie drücken sich sowohl schriftlich als auch mündlich korrekt aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grammatikregeln kennen und richtig anwenden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederholung Zeiten</li> <li>• Past perfect</li> <li>• Passiv</li> </ul>

### Italienisch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie sind fähig, ihre Tätigkeit in den allgemeinen beruflichen Rahmen einzuordnen und dem eigenen Berufsprofil nützliche Kontakte aufzunehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte in italienischer Sprache ohne Rückgriff auf Wörterbücher schreiben</li> <li>• Die Herstellungsmechanismen im handwerklichen und industriellen Konditoreigewerbe erklären</li> <li>• Bestellungen, in formelle und formelle Briefe schreiben, Erzeugnisse bewerben</li> <li>• Berufsbezogene Themen in fehlerloser Fachsprache vertiefen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wichtigste Erzeugnisse aus dem internationalen Konditoreigewerbe</li> </ul>

### Deutsch

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie ordnen Texte den literarischen Epochen zu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Literarische Gattungen erkennen</li> <li>• Literarische Texte lesen, analysieren und interpretieren</li> <li>• Journalistische Textarten ergänzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überblick über literarische Epochen</li> <li>• Literarische Texte</li> <li>• Journalistische Texte</li> </ul>

## Gemeinschaftskunde/Zeitgeschichte

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Sie nehmen die eigene Lebenswelt im europäischen Kontext wahr, kennen aktuelle europäische politische Zusammenhänge und stellen internationale Vergleiche an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eckpunkte der geschichtlichen Entwicklung politischer Institutionen kennen und Schlüsse zu aktuellen politischen Themen und wirtschaftlichen Ereignissen ziehen</li> <li>• Die wichtigsten Organe der politischen Institutionen und deren Aufgabe und Funktionen beschreiben</li> <li>• Stärken und Schwächen des Sozialstaates benennen</li> <li>• Vor- und Nachteile der verschiedenen Wirtschaftsordnungen erkennen und zuordnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Politische Institutionen</li> <li>• Sozialstaat</li> <li>• Wirtschaftsordnungen</li> </ul>
Sie sind ein Teil des Steuersystems und kennen die Grundlagen des Steuerrechts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuern zuordnen</li> <li>• Unterlagen für eine Steuererklärung zusammenstellen</li> <li>• Steuerbescheinigung des Arbeitgebers (CUD) lesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steuern</li> <li>• Steuerarten</li> </ul>
Sie wissen um die Wichtigkeit einer Absicherung im Notfall und leisten Vorsorge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzelne Versicherungen unterscheiden</li> <li>• Die Abläufe im Versicherungswesen erklären</li> <li>• Notwendigkeit der einzelnen Versicherungen kennen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versicherungen</li> </ul>
Sie wägen ihr Handeln im Rahmen von wirtschaftlichen/rechtlichen Überlegungen ab.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Arbeitsrechts kennen, Funktion von Gewerkschaften erklären</li> <li>• Abhängige Arbeitsverhältnisse: Arbeitsvertrag und Lehrvertrag lesen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsrecht</li> </ul>

Sie orientieren sich im Rechtsgefüge.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktische Beispiele den verschiedenen Bereichen der Gerichtsbarkeit zuordnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuständigkeit des Zivilgerichts, Strafgerichts und Jugendgerichts</li> </ul>

## Mathematik

Kompetenzen	Fertigkeiten	Grundkenntnisse
Beziehungen und Veränderungen beschreiben und erkunden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konkrete Problemstellungen in mathematische Modelle übersetzen</li> <li>• Quadratische Funktionen darstellen</li> <li>• Rechnen mit Wurzeln</li> <li>• Quadratische Gleichungen lösen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutzung der Parameter der Termdarstellung von linearen und quadratischen Funktionen in der grafischen Darstellung</li> <li>• Quadratwurzel</li> <li>• Quadratische Gleichungen</li> </ul>